

SPELT NATUUR vruchten-noten

(Uitkomst: ± 51 stuks)



SPELT NATUUR	10.000 g
Gist	500 g
Water	± 6.200 g

Vulling:	
Rozijnen	3.500 g
Gekonfijte vruchtenstukjes	1.500 g
Pompoenpitten	500 g
Walnoten	500 g
Hazelnoten	500 g

Kneedtijd:	7 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	450 g.
Bolrijs:	30 min.
Verwerking:	opmaken tot een kort busmodel en decoreren.
Decoratie:	amandelschaafsel.
Narijs:	± 90 min.
Bakken:	225°C. aflopend met iets stoom.
Baktijd:	± 35 min.
Afwerken:	na voldoende afkoeling afpoederen met decoreersneeuw.

Gereserveerde aanduiding: bruin speltbrood met vruchten, noten, zaden en pitten